

**ticino**news

## L'alta cucina ticinese alla conquista della Svizzera

*Successo di pubblico per S.Pellegrino Sapori Ticino, che ha portato l'alta cucina e i grandi vini oltre Gottardo*



Zurigo, Berna e Ginevra: tre città per tre cene uniche nei rinomati Swiss Deluxe Hotels. S.Pellegrino Sapori Ticino, il festival enogastronomico che da 12 anni promuove il territorio grazie alla cultura dell'alta cucina e dei grandi vini ticinesi, ha chiuso con successo di pubblico le serate oltre Gottardo.

Sono stati circa 300 gli ospiti che hanno gustato i piatti curati dagli chef del nostro territorio che hanno regalato una ventata di "Sonnenstube", portando le eccellenze della cucina ticinese a tavola.

Fin dai suoi albori S.Pellegrino Sapori Ticino ha voluto e continua a promuovere il territorio come meta turistica, usando la lingua universale della gastronomia. Quella delle tre serate oltre Gottardo è ormai un'esperienza consolidata a 360 gradi, che riesce a unire l'estro e la professionalità degli chef alle importanti etichette ticinesi, che sono il fiore all'occhiello dell'enologia locale. Un biglietto da visita importante che fa innamorare, anche a distanza, del Canton Ticino.

Presenti alle cene diversi ospiti che operano nel mondo del turismo, della ristorazione, dell'imprenditoria e della cultura che, conquistati dall'alta cucina degli chef, saranno i prossimi ambasciatori del Ticino. Ma parliamo delle leccornie e dei protagonisti.

Lo scorso 9 aprile, al Widder Hotel di Zurigo, ospiti dello chef Tino **Roberto Staub**, **Dario Ranza**, **Lorenzo Albrici** ed **Egidio Iadonisi** hanno cucinato abbinando i loro piatti ai vini di un poker di produttori ticinesi d'eccellenza: **Guido Brivio**, **Angelo Delea**, **Feliciano Gialdi** e **Claudio Tamborini**, oltre al loro vino corale Quattromani. La serata ha contato, tra gli altri, diversi ospiti eccellenti.

L'11 aprile il tour di S.Pellegrino Sapori Ticino ha fatto tappa all'Hotel Schweizerhof a Berna: nella cucina di **Silvan Durrer** sono sbarcate le delizie culinarie di **Andrea Muggiano**, **Egidio Iadonisi**, **Mattias Rock** e **Mauro Grandi**, accompagnate dai vini di **Gaby Gianini** della Tenuta Castello di Morcote, con etichette in bianco e rosso. Un centinaio i commensali intervenuti per una serata che ha fatto della cucina d'autore il suo tratto vincente.

La serata al Beau-Rivage a Ginevra, il 16 aprile, ha avuto come protagonisti **Dominique Gualtier**, executive chef della struttura alberghiera con il suo ristorante stellato, oltre ai ticinesi **Dario Ranza**, **Domenico Ruberto**, **Andrea Bertarini** e **Frank Oerthle**. Tutto il gusto del nostro Cantone è andato in scena sulle tavole degli oltre cento partecipanti che, con l'abbinamento dei vini di Vinattieri Ticinesi, hanno potuto degustare le eccellenze.

Guarda le foto nella gallery

Redazione | 18 apr 2018 11:33

<http://www.ticinonews.ch/ticino/456578/l-alta-cucina-ticinese-alla-conquista-della-svizzera>